

RICETTE
VETERINARIE

E

GEORGICHE

*Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre ,
e dei Contadini*

DAL PROPOSTO LASTRI

Autore delli dodici Calendarj, ossia Corso
completo di Agricoltura Pratica.



IN VENEZIA
MDCCXCIH.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare .
Con Pubblica Approvazione .

BS
Xmas
A
1803

R I C E T T E
V E T E R I N A R I E
E
G E O R G I C H E

*Per la guarigione delle ferite cagionate
ai Montoni dalle Spine.*

I. **T** Agliate in primo luogo la Lana che è intorno alla piaga, il più presto che sarà possibile. Prendete dipoi dell' Abrotanto, che ogni coltivatore dovrebbe allevare nel suo Giardino per le sue buone qualità. Pestatene una certa quantità, che mescolerete con grasso di Majale, per ungere la ferita, che guarirà puntualmente.

Altra.

II. Prendete parti eguali di grasso di Majale, d' aceto, e di mele, che farete bollire insieme; aggiun-

A 2

ge-

4
gerevi della pece greca e dell' incenso
maschio, di cui farere un unguento :
quando sarete nel caso di averne biso-
gno, b'ognerà riscaldarlo, per disten-
derlo sopra un pezzo di panno o di pel-
le, e applicarlo alla piaga. Quest' un-
guento produce eccellenti effetti per le
ferie capionate ai Montoni dalle spi-
ne, dalle sverze, e dalle scaglie di
fasso.

*Per guarir le bestie da corno, dalla
D.arria.*

III. Tutto il composto di questo ri-
medio confile in carta e latte. Metti
dei foglio nel latte, fallo bollire insie-
me, procurando di muovere il tutto fi-
no a c'è il foglio sia dissolto. Do-
pochè questa specie di minestra sarà
fatta, tu la darai all' animal malato.
Per un vitello d' un anno serve un fo-
glio di carta comune; per un vitello
di due anni un foglio e mezzo; per
una vacca due fogli. Ma in tutti que-
sti diversi casi, la dose del latte dev'
esser sempre la medesima, vale a dire
un boccale.

Per

*Per purgare una Stalla dove sieno state
Bestie attaccate da mal contagioso, o
altri luoghi infetti.*

IV. Per purificar l'aria, i vapori acidi son da preferirsi al suffumigi e li vapori aromatici; perocchè questi ad altro non servono che a dissipare l' cattivo odore, senza corregger la natura dell'aria stessa: si mette in una terrina della rena, o della cenere, nella quale si accomoda una tazza, o bicchiere di vetro con del sal marino sino alla metà, si riscalda poi la detta terr'na e si porta nella stalla che si vuole esurgare; si versa sopra il sale da un oncia d'olio di vetriolo, ritirandosi e chiudendo la stalla; in essa non dovranno esserè aperture di veruna maniera acciò quest' operazione riesca.

*Per fare il Vino di quell' uve fradice, che
si spurgano quando si vuol far vini
scelti.*

V. Poni l' uva guasta e maffata ;
A 3 che

che tu averai scelto; e che getteresti via, in vaso proporzionato alla sua quantità; quindi ammassala come l'altra uva due volte il giorno, finchè osservi che la vinaccia sta sopra al vino e galleggia. Quando poi questa comincia a perder la forza e divien sottile, si pigli in maniera che si mantenga sempre umida e molle. Fatto ciò ogni quindici, o venti giorni si senta il vino, e quando averà perduto quasi tutto il dolce, che molte volte non segue fino al Marzo o all'Aprile, si levvi dal vaso e si metta in fiaschi, o botti, secondo il bisogno, e così riuscirà senza difetto nessuno e da paragonarsi ai vini scelti più generosi. Si avverta di travasarlo doppio imbottato, o infascato di trenta o quaranta giorni. Alcuni usano di tener l'uva fradicia al sole^o al tramontano, prima di pigiarla, e in questa maniera il vino diventa più grato. Si fa questo vino alle fattorie de' Vettori a S. Casciano, de' Mannelli a S. Martino alla Palma, ed in altre.

*Per coltivare i Cardi i quali servono
a cardare i pami lani.*

VI. I Cardi nostrali, e così i forestieri si seminano a luna scema; l'anno dopo si trapiantano parimente a luna scema tra i solchi del grano, perchè non spighino il primo anno della trapiantatura (almen così credono); il terzo anno si vanga il terreno scansando però i Cardi, ed il campo suscettibile d'altra sementa che sia di stelo basso, come fave, orzo ec. Spighati che sono i Cardi in detto anno si tagliano alquanto verdi, ma che sieno tutti a maturità sufficiente, e si ripongono asciutti dalla guazza e dall'umidità in stanze ariose ed asciutte; non ammassati, ma ritti con tutto il loro gambo o stelo, e non calcati, nè al buio, ma che vi afoli e giri l'aria, nè mai si seccano al sole. Una di tali diligenze che non si faccia, è cagione che prendan di tanfo, ovvero inaridiscano come la paglia, e allor non

son buoni. Si fa questa coltivazione nel Pratese, e intorno a Signa.

Modo di fare i fichi secchi bianchi, conforme si fanno in Carmignano, in Arimio, e in Tizzana.

VII. Per fare i fichi secchi bianchi mondi, si prenderanno i soli Fichi dotati, i quali è necessario che sieno ben maturi, ma non passi, perchè quando sono passi o troppo maturi non possono sbucciarsi, e se sono, poco maturi, seccati che sono diventano aridi, e non vengono pastosi, consistendo la loro bontà nella morbidezza, e pastosità¹: si sbucciano adunque principiando da levare dalla parte del fiore per piano la grossezza di una moneta di buccia, ossia scorza, e dipoi si leva in tre o quattro volte dal gambo ponendoli di mano in mano sopra di un caniccio, in cui non devono stare, nè ferrati, nè che si tocchino l'un l'altro, e ciò perchè il sole gli domini, e secchino egualmente. Quando saranno ben sop-
passi

9
passi si prendono ad uno ad uno e si
pressano, ma non molto, e si rimettono
sul caniccio, e prima che perdano
la loro pastosità interna, si prende un
panierino col foglio in fondo che cin-
ga le parti laterali ancora, e poi a suo-
lo per suolo, per calcargli ogni tre
fuoli, s'empierà, e si colmerà ancora
il detto paniere, o canestro coprendo-
lo con altra carta bianca e pulita, ri-
ponendolo in camere piuttosto asciutte;
che umide, ovvero in granai.

Da alcuni nell'atto di accomodare i
fichi nel paniere, ogni due fuoli alme-
no vi si spandono degli anaci, e que-
sto secondo i gusti.

Quel che è da avvertire si è, che i
fichi secchi di qualunque sorte sieno,
non vogliono caldo di forno, ma in
modo speciale i bianchi mondi, i qua-
li devono profciugarfi, o seccarsi a for-
za di sole, e bisogna guardargli in tut-
to e per tutto dalla pioggia, e quan-
do mai succeda una continuazione di
tempo umido, di modochè per liberar-
gli da una corruzione abbisogni darlo-
ro il forno, in tal caso, seccati che
sien-

sieno, si metteranno da per se, o fra gli altri fichi secchi ordinarij. Finalmente quel dipiù, che sopra tal particolare si può dire, si è, che si mettano nei panierì i fichi secchi bianchi piuttosto meno, che troppo prosciugati, avendo veduto coll'esperienza, che i fichi secchi poco prosciugati, riposti e calcati nei panierì si sono uniti in forma, che è bisognato tagliargli a fette col coltello già divenuti un perfetto candito.

Modo di fare i Fichi Dottati e Fichi Datterì con anaci.

VIII. Si prendono i fichi dottati, o datterì, che abbiano principiato ad appassire sulla propria pianta o pedale, e senza sbucciargli si aprono dal fiore fino al gambo, non si separano, si mettono al sole, e quando sono alquanto prosciugati vi si mettono degli anaci, e si riserrano non soli, ma appajati con trovargli di grandezza simile, potendoli unire anche in quattro a croce di Cavaliere; dipoi si ferrano, e riserrati
si

si rimettono sopra qualche caniccio al sole, senza dar loro il forno, e tuttavia un poco pastosi si mettono a suoli in pianieri ben calcati,

Modo di fare i fichi dottati e datterì sulle spine.

IX. Si prendono i fichi dottati, e fichi datterì dalle piante non solo maturi, ma passi più che sia possibile, e s'insilano nelle spine, o sieno tanti fuscelletti accomodati nelle canne grosse bucate, e si tengono al sole, riponendogli ogni sera in casa, fino a tanto che non si vedranno quasi che seccati, dipoi si stendono ad uno ad uno, si mettono a suoli ne' pianieri come sopra, e si calcano acciò non si proficughino, riuscendo buonissimi se si ripongono nei pianieri, e si mantengono pastosi; dipoi si mettono i panieri in camere aride, acciò non muffino; e volendo, anche sopra di questi vi si spandono degli anaci ad ogni suolo nell'accomodargli nei pianieri, ma sopra-
tut-

tutto si procuri di seccargli a forza di sole senza forno.

Per tener puliti i Vasi della Cascina.

X. Prendi il rifiuto del siero, che si suol dare a' majali, e che chiamano volgarmente la Scotta: fa' che sia ben calda e con essa netta e pulisci tutti i vasi e gli utensili per fare il burro, ed otterrai l'inrento più che con qualunque altra cosa. Nella pulizia di detti vasi consiste in gran parte la perfezione del burro.

Per cultivar bene i poponi.

XI. Avanti che sopravvenga l'inverno, si prepari loro la terra con vangarla e ingrassarla, mischiandola bene con del letame: farà anche migliore quella terra che è naturalmente grassa, e però vi è gran bisogno di concio; la nuova, ridossata su quella già fruttata e stracca, è anche molto a proposito. E' cosa molto importante di
pre-

preparar le buche per i poponi molto prima di piantarveli, ed è anco necessario mescolarvi molta polvere col letame, e se fosse cenere di concio bruciato, tanto meglio; perchè il concio di bestie grosse ritenendo molta umidità non fa buoni poponi; e però si suol adoprar più volentieri quello di pecora e di capra. Le buche si faccian distanti tre piedi l'una dall'altra, vi si piantino sei, o otto semi freschi, due dritta sotto terra, con la punta volta in giù, e siano di popone saldo, e presi fra i più vicini al gambo o picciuolo. In quelle buche nelle quali nascono troppo fitti, si tolgano via, e se ne lascino solamente due o tre piante. Le più vigorose come anno 4. o 6. foglie si castrano, come suol dirsi, con tagliar loro alle due o tre foglie i tralci. Cresciute le piante, si sotterra loro con polvere tutto il gambo, lasciando solo scoperta la punta dei tralci, i quali a misura che crescono, si scorano vicino al frutto, perchè ingrossino e non allungino. Se gettassero molti poponcini, e degli accoppiati, se
ne

ne levino alcuni lasciandone tre o quattro per pianta, secondo la bontà del terreno. Dopo di ciò tutta la diligente coltivazione di queste piante consiste nel concimarle, e nello scorcicare i tralci; dovendosi ciò fare quasi ogni giorno. Non si devono innaffiare; anzi la polvere che per le piogge salta sopra i poponcini li fa seccare, e però l'attento Agricoltore vi può provvedere con difenderli con alcune delle loro foglie. Si fa la colta quando cominciano a mutar colore, e danno odore, avanti e dopo il levar del sole.

Per curar le Ugne offese delle Bestie Bovine.

XII. Se l'ugna della bestia farà spezzata, ammaccata, o tormentata per qualunque urto, o altro accidente, si curi l'animale con regolato cibo, con cavata di sangue, e con fare sopra l'ugna la chiarata con bianco d'uovo e sale, e con due gocce d'olio d'Ipericon, sbattuti insieme; la qual chiarata stia ben stretta per 24. ore. Poi si medichi con tremenina, storace liquida, olio d'Ipericon e
rosi

rossi d' uova, Ana parti eguali: incorporando ogni cosa insieme e applicando il dolore cessa, e si salda la ferita. Alla fine della cura vi si ponga unguento egiziano con stoppa.

*Per distruggere i Vermì che si attaccano
ai Montoni*

XIII. Prendete dell' olio d'oliva e del zolfo spolverizzato, fatene una pasta, colla quale farete stropicciare le pecore e i montoni: oppure fate un mescolo di felce e di zolfo bene spolverizzato, che farete riscaldare prima di servirvene.

Per distruggere le Zuccuole

XIV. Procura d'indagare uno o più di quei fori che sono in capo dell' loro tracce, le quali sono tralle due terre; in ciascheduno di detti fori infondi morchia stemperata coll' acqua, intanto che si veda sortire il dett animale, che venuto sopra a terra muore.

Per

*Per sanare alcuni Frutti, specialmente i
Meli dal tarlo detto Dormighione*

XV. Si conosce questa malattia dal farsi in quel luogo dov'è, sul melo o sul cotogno, la buccia nera e secchericcia, e dal vederfi cascare qualche poca di polvere; quivi scarpella e ficcavi un filo di ferro grosseto 'e fruga giù tanto che tu trovi il tarlo e l'ammazzi; poi prendi terra molle e tura il foro nella pianta, acciò le formiche o altro insetto non vi ponga l'alloggio.

*Per aver pollastre molto grasse e con poca
spesa.*

XVI. S'intrida la crusca con acqua dove sia stata a bollire l'ortica verde, la quale appetiscono assai. Alcuni usano mescolare il seme d'artica in polvere tra la stacciatura, che danno alle galline, che così fanno molte uova, e covano presto.

Per

per fare buoni acquerelli.

XVII. Prendi uva matura, e pigiata che sia, mettila la metà acqua di fiume non cruda, ma però chiara, la quale fa molto migliori gli acquerelli, o mezzi vini, di quello che faccia l'acqua di pozzo, o di fontana, perchè quella crudchezza e freddezza incrudisce la vinaccia, e non cava la sostanza del vino come fa l'acqua de' fiumi, e massime d'Arno, El fa Ombrone, ed altri, che anno lungo corso. Gli acquerelli fatti con acqua cruda stentano più a bollire e levare in capo.

Per far l'Aceto di frutte.

XVIII. Prendi pere di qualunque sorta che potranno essere anche marcite e guaste, e ponle in un vaso di terra, bucato in fondo, come le conche e gli orci, colla giunta di un piccol cannello, e lascialo finchè non è scolato tutto il sugo, che riceverai in altro vaso più piccolo. Il sugo di già raccolto si ponga in fiaschi dove resterà circa un mese; poi

B

bi-

bisogna trombarlo e metterlo in altro fiasco, dopo di che sitenga al sole, dove non possa aver pioggia, finchè non inforza abbastanza, avvertendo di non l'adoprarè che dopo cinque o sei anni, che sempre inforza maggiormente, e di trombarlo almeno una volta l'anno. Si cava aceto anco da più forte di mele, ma in piccola quantità.

*Per fare il Vin Santo, come si pratica nelle
migliori Fattorie del Pistoiese*

XIX. Convien fare una scelta d' uva ben matura, per lo che pare la più propria quella detta Trebbian Fiorentino, come la più dura e la più atta a procrastinarsene la premitura. Bisogna tenerla stessa sopra dei canicci all' aria, sempre riguardata e spurgata da' granelli marciosi infino che sia ridotta al tempo opportuno per premerfi, che sarà fral Natale e l' Epifania, secondo il tempo, se sia stato molto arido, o umido, ciò che dimostra l' istessa uva, la quale dev' essere alquanto increspata. In ordine alla quantità, bisognerà al tempo della raccolta prender-

derne il doppio di quello che suole esser necessario per farne il vino secondo il solito, cioè se si vuol fare un barile di Vin santo, vi bisognerà scegliere uva come se si dovesse fare due barili di vino al tempo ordinario dell'Autunno.

Giunto il tempo opportuno si ripulisce rigorosamente grappolo per grappolo da granelli fradici, e poi si piega bene in bigonce; indi si deve porre nello strettoio, e l'umore che se ne ricava con tutte le sue fecce unite si deve porre in un botticino, e meglio se sia caratello da moscado, essendo questi più sicuri dalla penetrazione dell'aria; e questa premittura in bigonce, e sotto il torchio, sarà necessario che sia fatta per tre volte, perchè restino bene infanti i graneli ancora i più asciutti; ed allora che sarà fatta tutta questa operazione converrà ferrar bene il vaso con sughero, e poi superiormente con pece, avvertendosi di lasciar nel vaso qualche poco di vuoto, acciocchè nel ribollire il medesimo non venga a scoppiare.

Questo dovrà lasciarsi per tre anni in luogo asciutto ed arioso, ma senza l'

offesa del sole ; nei paesi dov'è molto comune questa qualità di Vino , Bergamo , Brescia , Verona ec. lo tengono sulle soffite della casa , e lo trattengono ancora diciotto e più anni , ma non ritrovafi del gusto delicato , che è quello fatto nella descritta maniera .

Non suppongafi però d' avere l' istesso vino ognanno , poichè per più cagioni fi à d' anno in anno di gusto diverso , ma sempre grato , ed ora paragonabile a' vini di Spagna , talora a quegli dell' Arcipelago , ed alle volte a quelli di Linguadoca , ec. e sarà durabile per molti anni sempre con maggior delicatezza , come potrà riconoscere ogni Padrone , lasciando ogni anno qualche bottiglia ben chiusa con sughero e pece , come deve usarsi nel levarlo dal vaso principale .

Per salar le carni di Majale

XX. S' ammazza il Majale , ed immediatamente s' infala diviso nelle sue parti . In capo a quindici giorni , o tre settimane , all' occasione di una tramontana si cava dal sale e s' espone a detta tramont-

frontana ed ovè non batte sole. Quando sarà ben fuzza e rasciutta la carne si tenga otto giorni al fumo, senza però che senta il caldo del fuoco, perchè qualunque sorta di caldo la fa invietire. Levata dal fumo, tornerà bene coprirla nel miglio, nelle vecce, o nel grano senza polvere e non riscaldato; chi poi non avesse un tal comodo, ne faccia tante suola in un cassone, tramezzandola d'alloro o mortella, e ogni quindici giorni la rivegga dalle marmeggiole, avvertendo di tenerla sempre in luogo fresco e non umido. Acciocchè non invermini o non invietisca: il vero modo è di darle sale per tutto a sufficienza e piuttosto di più, perchè ella ne piglia quanto le basta. Il sale debbe essere asciutto, ma non caldo. In tempo della salamoja si metta sopra una tavola inclinata, e a' piè della detta tavola si tenga un vaso dove scoli la salamoja.

Si è trovato ultimamente nella Franchonia un nuovo metodo di salar le carni, ed è questo: si comincia dal far disciogliere nell'acqua tanto salpetra, quanto si adoprerebbe di sal comune. Quando il

salpetra è sciolto, si pone in detta acqua la carne, che si vuol salare, e vi si fa cuocer lentamente e a piccol fuoco per alcune ore, tanto che l'acqua sia svaporata. Poi si attacca la carne per ventiquattr'ore e ben esposto al fumo. In questa maniera si trova di un ottimo gusto, fonda e di color rosso al didentro, come la miglior carne fumata di Amburgo.

I Prosciutti di Westfaglia tanto stimati, si preparano con salnitro, tenendoli stretti in torchio per otto o dieci giorni, macerandogli in acqua di ginepro e seccandogli al fumo di legna dello stesso ginepro.

Per far la sementa dell'Orzo di Siberia.

XXI. Il terreno più proprio per far la sementa dell'Orzo di Siberia, da me non à guari introdotto in Toscana, è quello di qualità grossa, e situato in aria aperta per causa delle nebbie del mese di Maggio. Questo terreno deve vangarsi nel mese di Gennajo, o a' primi di febbrajo acciò abbia tempo di concuocersi pel ghiaccio. Giunto il principio di Marzo
 si fa

si fa la sementa nel modo seguente: si governi primieramente il terreno nella stessa maniera, che suol governarsi per gli altri orzi, o fave nostrali; si apra poi con l'aratro in solchi non tanto profondi, nei quali si getti il seme, ma rado del doppio di quello si farebbe dell'orzo nostrale: ciò fatto si ricopra col Marrone, osservando di non gettargli sopra tanta terra, ma lasciare il lembo del solco senza appianare, come suol farsi nella sementa del gran siciliano. Dopo la metà di Aprile, quando sieno nate erbe salvatiche, le quali potrebbero danneggiarlo, si levino col sarchio, terminando allora d'appianare il lembo del solco non bene spianato nell'atto della sementa, e così resterà ancora rincalzato da quella nuova terra. Si potrebbe anche seminare a porche e magolati, ma così resta più difficile il purgarli, in caso di bisogno, dall'erbe salvatiche e si consuma maggior quantità di seme. Accade questa sementa appunto nel tempo che soglion seminarli le nostre fave marzuole, perciò anco fra esse si può alla rinfusa gettar questo seme, facendovi poi bellissimi cesti, e maturan-

do nel tempo delle medesime fave; ma anno osservato i Contadini, che l'orzo seminato in questa maniera apporta poi danno alle fave nel mese di Maggio quando esse anno i fiori, i quali, come dicono, vengono abbattuti dalle fila e foglie dell'Orzo per l'ondeggiamento cagionato da' venti, e gli aduggiano colla loro ombra, impedendo loro poter bene allegare. Perciò qualcheduno a proposito di seminar piuttosto quest'Orzo in un campo vangato, col farvi un solco d'Orzo ed uno di fave alternativamente perchè così non si perde la caloria, e si assicura nel caso il più sfavorevole almeno una raccolta.

Per preservare gli animali sani in tempo di epidemia.

XXII. Prendi del buon aceto e versalo in un vaso, e aggiungivi del timo, della salvia, dello spigo, del ramérino, del serpillio: e del lauro, fa bollire il tutto per lo spazio di una mezz' ora, osservando che il detto vaso sia ben coperto, dipoi fallo freddar nella stalla, e con un
fa-

fascetto di paglia intinta nel detto aceto stropiccia la schiena e il corpo dell'animale, e bagnali anche la testa, le narici le labbra, la bocca, e la lingua; lo che farai con un panno o spugna intinta come sopra.

Per risanare una Botte, che à presa la muffa.

XXIII. Se le botti o altri vasi abbiano preso l'odor di muffa, pongli sopra un tino quando l'uva bolle, e così lo perderanno.

Per liberare gli Ulivi dalle Falene.

XXIV. Un eccellente Fisico Napoletano à insegnato, che nel fiorir degli Ulivi, se i rispettivi padroni sospenderranno tra una pianta e l'altra dei lumi accesi in fanali spalmati al di fuori di visco o di mele, vedranno in pochi anni sterminati quei vermi, chiamati Falene, che se non vengono ammazzati dal freddo, o neve di Dicembre, portano la carestia dell'olio con tanto danno delle rendite.

dite d'una Nazione. Il medesimo suggerisce anche di fare accendere verso il Novembre de' fuochi di tratto in tratto negli uliveti, acciò vi s' incendino le dette Farfalle, che son le madri funeste dei dannosi insetti.

*Per curare i Bovi in quella malattia .
che vien conosciuta comunemente
sotto il nome di Carbonchio .*

XXV. Questa malattia à due periodi. Il primo è accompagnato da una forte infiammazione, il secondo vien caratterizzato dalla putredine, che ne succede. Nel primo corso del Carbonchio ricorre all' emissione di sangue dalla jugulare, e ripeterela fino a che l' infiammazione non si modera alquanto. Date alla bestia tre volte il giorno dei clisterj emollienti fatti di decozione di malva, d'olio d'oliva, di mel comune, e di porzione di cristallo minerale. Ponetela sotto l'uso della semola e dell'acqua bianca, o farinosa, e datele pochissimo nutrimento.

Fatele prender mattina e sera una libbra di infusione di Paretaria, nella qua-

quale scioglierete un oncia di nitro ,
e procurerete di aggiungere nella be-
vuta bianca una quantità sufficiente d'
aceto che la rende graziosamente aci-
detta ; stemperate ancora un denaro di
canfora in un bicchiere d'acquavite ,
alla quale aggiungerete porzione d'ac-
qua comune , per darsi giornalmente
all' animale due ore dopo il beverag-
gio nitrato .

Quando l' infiammazione comincerà
ad appiacevolirsi , sostituite al nitro un
denaro di sale ammoniaco . Si è vedu-
to talvolta estendersi l' infiammazione
alla bocca , alla lingua , alla gola , e
passare alla mortificazione ed alla gan-
grena . Tali accidenti potranno preve-
nirsi con reiterate iniezioni composte di
un pugnello di foglie di piantaggine ,
altrettanto di rovo , e di agrimonia ,
che farete bollire in quattro libbre di
acqua . In questa decozione scioglierete
un poco di sale ammoniaco . Tali inje-
zioni introdotte più volte il giorno nel-
le narici , e nella bocca , asfergeranno
la parte , e soddisfaranno all' enunciata
indicazione .

Circa al fecondo periodo del Car-
bonchio, la debolezza del Bove mala-
to ne porge un ficuro iudizio, cioè ac-
cenna quel tempo, in cui l'infiamma-
zione diffipandofi dà luogo alla corrut-
tela degli umori, ed alla foluzione de'
folidi, che ne proviene. Fa d'uopo al-
lora di dare all'animale un beberaggio
compofto di un pugnello di radica di
Celidonia cotta in un bicchiere di a-
ceto rofato fino alla diminuzione di un
terzo. Alla colatura fi aggiunga un
oncia di Triaca, e fi divida il tutto in
due parti eguali, una delle quali fi fa-
rà prendere ogni mattina a digiuno,
colla diligenza di coprire il Bove ma-
lato fubito dopo l'amminiftrazione di
quefto rimedio. Allorchè l'animale è
alquanto ritornato dal fuo languore de-
vefi fofituire l'appreffo ricetta:

Prendete un'oncia di radice di An-
gelica in polvere, ponetela in una lib-
bra di vin roffo da darfi alla beftia due
volte in un giorno. A mifura che i
fintomi vanno diminuendofi, fategli
prendere due volte il giorno un dena-
re di China in una forte decozione di
radi-

radice d'Enula campana, e continuate con tal metodo fino alla convalescenza.

Maniera di coltivare i Finocchi all' uso di Bologna, altrimenti detti Finocchioni.

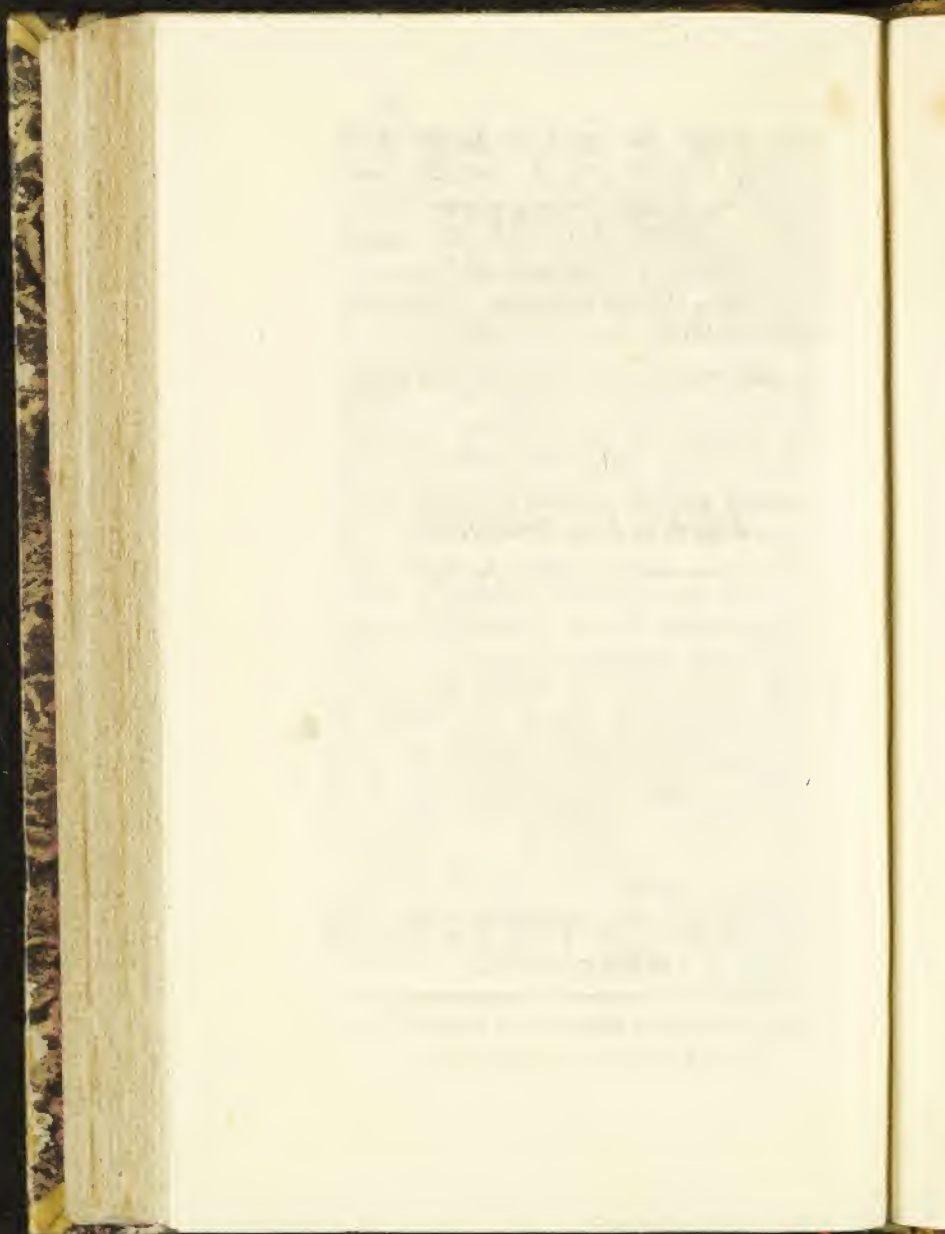
XXV. I finocchi di Bologna si seminano nel mese di febbrajo in terra asciutta, grassa, e concimata con stracci di lana grossa poco, o nulla purgata, come ancora con raschiature di corna, con pelo di majale, con penne grosse di Gallo d'India; ed anco con letame di cavallo ben macerato, e depurato. Quantopiù la terra è sciolta, è migliore. Nati che sieno i finocchi si diradano, lasciandosi distanti l'uno dall'altro un palmo incirca; e si avverta, che quando per piogge rovinose, o per occasione d'annaffiamento del terreno la terra si unisce troppo alla pianta, ed in certo modo la stringe, fa di mestieri di lavorarla fra pianta e pianta con piccole zappette; poi che così si ottengono due vantaggi; il
 pri-

primo è che si dirada la terra, e si rende sciolta, acciò il gruppo del finocchio ingrossi più facilmente, e così non si metta poi anche in seme, cioè non tallisca; il secondo, che si tengon nette le piante dall'erba. In caso, che il clima fosse cagione, che i finocchi avanti d'ingrossare, si disponessero a tallire, ed andare in seme, si usa il seguente artificio, cioè si slontana un poco da una parte della pianta la terra, e poi pian piano s' incurva alquanto l' istessa pianta, e la terra slontanata serve a coprirla dalla parte opposta. Quando i finocchi son nati, e che le pianticelle tenere sono troppo fitte, è d' uopo di svellerne alcune in modo, che quelle che rimangono sieno distanti un palmo. Si avverta inoltre, che bisogna vangare profondamente la terra col concime, qualche giorno avanti di seminare i predetti Finocchi.

Verso la fine di febbrajo si seminano, per mangiargli poi ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio; si semi-

nano ancora alla metà di Luglio all' incirca, e questi poi si mangiano in Settembre, e in Ottobre; finalmente si feminano ancora alla metà del mese di Settembre, e si mangiano in tutto l' inverno, sicchè per tutto l' anno si possono avere.

Fine della parte Prima.



RICETTE
VETERINARIE
E
GEORGICHE

*Raccolte per bene dei Proprietarj delle Terre,
e dei Contadini*

DAL PROPOSTO LASTRI

Autore delli dodici Calendarj, ossia Corso
completo di Agricoltura Pratica.

PARTE SECONDA.



IN VENEZIA
MDCCXCIII.

Nella Stamperia GRAZIOSI a S. Apollinare.
Con Pubblica Approvazione.

1810

1810

1810

1810

1810

1810

1810



1810

1810

1810

R I C E T T E
V E T E R I N A R I E
E
G E O R G I C H E.

PARTE SECONDA.

Per distrugger le Formiche ne' Giardini

XXVI. **L**E formiche, e specialmente quelle, che volgarmente si appellano puzzole, o rizzaculi, sono dannosissime agli orti, ed ai giardini. Ovunque elle comincino ad annidarsi ben presto si moltiplicano in infinito, e danno il guasto alle piante degli agrumi, a' frutti, ed a' fiori. Chi vuol distruggerle procuri di trovare un buon numero di formiche grosse, dette comunemente formiconi, i quali ordinariamente sogliono abitare nei vecchi frutti, negli olivi, nelle querce ec. e riposti in un grosso cannone o di latta, o d'altro, si trasportino, e si dia loro la libertà ne' luoghi infestati,

La specie più grossa, appena s'incontra in qualche truppa di piccole formiche, le attacca subito, e fa loro una guerra mortale, nè cessa di combattere finchè non le à distrutte fino ad una. E' stato osservato, che ciascheduna specie di questi insetti à l'avvertenza, ossia istinto di esaminare le proprie forze, e se si vede inferiore al nemico, si riuniscono tutte in un corpo, e si trincerano, e si difendono come possono. E' stato ancora osservato che se qualche truppa di piccole formiche s'incontra in un formicone solo, si uniscono tutte, e lo assediano attorno, altre gli salgono addosso, finchè lo riducono in stato di non potersi difendere, ed altre allora gli cavano gli occhi. Il rimedio non costa nulla, è facilissimo, ed è sicurissimo come à dimostrato l'esperienza.

I Formiconi non son dannosi, specialmente alle piante fresche, ma amano legnami vecchi e imputriditi sul terreno, anzi invece di raccorli; come si è detto, si può anche trasportar sul luogo uno di quei ceppi di legname, che ne contiene, e porlo vicino alle piante che si vogliono
li.

liberare dalle formiche, e si ottiene lo stesso effetto.

*Per fare la mostarda, come si fa in Sicilia,
nel Regno di Napoli.*

XXVII. Prendi quella quantità di Mosto, che è proporzionata alla Mostarda che vuoi fare, passalo per setaccio, e poi mettilo al fuoco, dove bollirà per lo spazio di poco più d' un' ora; s'intantochè si sia ridotto alla metà. Quando principia a bollire, e che sale su la schiuma, togliila con un ramajolo o altro strumento. Poi leva detto mosto del fuoco, e lascialo riposare, perchè vada al fondo la feccia, che vi sarà rimasta. Dopo si cola un'altra volta per crivello, affin di renderlo sempre più purgato. Fatto questo si divide in due uguali porzioni, una delle quali si mette al fuoco, e si fa bollire, l'altra si mescola ben bene con farina, finchè la mano resta imbrattata, e poi si getta in quella metà, che sta bollendo al fuoco, e subito con un legno si mescola, e per lo spazio di circa tre quarti d' ora si lascia bollire sempre

38
mescolando. Nel caso che bisogni più farina, se ne può mettere, fintantochè parrà all'operatore che vada consolidandosi, coll' avvertenza però di non lasciarla appigliare; onde il fuoco dee esser lento. Prima che si levi da fuoco, vi si deve aggiugnere gl' ingredienti, che sotto sono notati, e dinuovo per un quarto d'ora mescolare col solito legno perchè s' incorporino. Lesta che sarà tutta questa materia, si versa in un piatto o scatola, come più piace, e si mette al sole per asciugarsi, con che è fatta la Mostarda Siciliana.

Ingredienti,

- Scorza d' Arancia di Portogallo secca,
tagliata minutissimamente.
- Cannella e Garofani pestati.
- Mandorle pestate.
- Scorza di Cedro grattato verde.
- Spezie garofanate pestate.
- Mostacciolo di Cannella pestato.

Quanto alla dose di questi ingredienti, stà nell' arbitrio e nel giusto dell' ope-

operatore. Se non si volesse dividere il Mosto, come si è detto, in due parti, fatto e cotto che sia, si mette la farina pianpiano sempre mescolando, e riesce lo stesso.

Per coltivare i Tartufi artificialmente.

XXVIII. Nascono, come tutti fanno, spontaneamente i Tartufi in terra sciolta, rossiccia, e non coltivata: Si scelga un simil terreno alquanto coperto dall'ombra degli alberi, si lavori, e si faccia poi uno scasso a modo di trogolo profondo quindici o sedici dita, sul fondo del quale si sparga alquanta della medesima terra crivellata, e resa sottile quanto si può. In questo letto si piantino a un palmo e mezzo di distanza delle grosse Tartufe già cominciate a corrompersi, e si coprano subito con detta terra crivellata e mescolata con un pò di creta, se non fosse abbastanza leggera; si pareggi la superficie, e si annaffi abbondantemente per una volta solamente. Così l'anno dopo avremo una buona raccolta di questi una volta creduti turbercoli ed escrescenze

della terra, e presentemente riconosciuti per vegetabili con fiore e con seme, ed in conseguenza capaci di esser moltiplicati a piacere.

Per fare il Vin pescato di color d'occhio di Pernice.

XXIX Per ogni cento libbre d'uva si prende lib. 50. di Trebbiano, 40. lib. di Moscadella, e lib. 10. di canajolo, ovvero aleatico; tutta quest'uva deve esser matura bene, sana, e soleggiata, dipoi si spicciola, e si mette in un vaso di legno, e si pigia insieme con lib. di pesche cotogne ben mature, ma non strafatte, e prima si pestano in un mortaio insieme con la buccia, ed il nocciolo, e quest'uva insieme con dette pesche si dura a pigiare a descrizione di chi lo fa, perchè, a chi più, e a chi meno piace il dolce; e fatto così è buono per un anno, e volendo, che duri più anni se ne bolle della suddetta uva una porzione, e si pigia insieme con l'altra, ma questo finchè non à l'anno non comincia ad esser buono.

Me-

Metodo usato in Borgogna nelle Fattorie dei Monaci Cisterciensi, per fare la Tira al Vino.

XXX. E' cosa nota che tutti i Vini lasciano nelle bottiglie, o fiaschi della fondata, specialmente quando vi stanno per qualche anno. Anco il vino fatto all'uso di Borgogna deposita, benchè molto meno del nostrale: e siccome il principale oggetto che si à in mira nell' adottare il metodo Franzese, gli è quello di conservare il vino per molto tempo, si rende necessario di usare quella medesima diligenza, che si pratica in Borgogna per i vini, che si vogliono conservare, acciò vengano a depositare tutto in un tempo nella Botte quella fondata, che depositerebbero nelle bottiglie appoco appoco nel corso di molti anni, con pregiudizio del vino meeesimo, essendo pur troppo la fondata una delle principali cagioni della corruzione dei vini. Questa diligenza consiste in fare una Tira, e questa si eseguisce in Borgo-

gogna per i vini più delicati nella maniera, che segue.

Per una Botte di tre Barili prendete cinque oncie di corno di Cervo, o di Duino raspato del più bianco che vi sia, e ponetelo in due fiaschi di acqua comune, fate il tutto bollire a fuoco lento, e moderato, fino che ne siano consumati i tre quarti, vale a dire fino che sia ridotto ad un fiaschetto: il che suole accadere dopo la cottura di circa sei ore: prima che si raffreddi passatelo a traverso un panno lino, strizzatelo, e lasciatelo raffreddare, finchè non sia divenuto come una gelatina, la quale nei tempi d' Inverno può durare senza guastarsi per otto, o dieci giorni.

Quando vi volete servire della medesima per fare la Tira al Vino, ponetela in un catino di terra ben grande, e sbattetela, ed agitatela con una piccola manciata di fermenti legata a guisa di granatino, o con altra cosa simile, finchè sia ridotta come una farinata.

Dalla Botte suddetta, nella quale volete fare la Tira, levate due fiaschi di vino, e gettateli nel Cantino dove è la
Fa-

Farina, e sbatteteli per mezzo del suddetto granatino di fermenti per un quarto d'ora.

Gettate questa mescolanza nella Botte del vino, ed agitatela, e sciagnatela assai bene con un bastone spaccato; che introdurrete pel buco del cocchiume: dipoi chiudete la botte fortemente col solito sughero, mettendo attorno al medesimo della pece, o altra mistura, di modo che l'aria non possa penetrare in conto alcuno nella botte.

Per i vini liquori, come farebbe il Moscado di Siracusa, il vino di Cipro, Pietro Ximenes, o altri vini di Spagna, o vin Santo di Toscana, bisogna che accreschiate un poco la dose della Farinata.

E' da sapersi che la suddetta mistura mentre si sciaguatta nella botte col bastone spaccato, il vino rigonfia, e si solleva in una schiuma, la quale escirebbe fuori della botte. Per evitare questo inconveniente leverete tre fiaschi oltre ai due, dei quali ne avete fatta la mistura. Mettete da parte quelli tre fiaschi, e rimetteteli nella botte dopo che

avre-

avrete terminato di sciaguattare il vino nella maniera, che si è detto.

L'esperienza à dimostrato che se il Vino è buono quando si fa la Tira, ancorchè si fosse fatta in una botte scema quasi per metà, il Vino per due, o tre mesi conserva la sua bontà; benchè non si pensi a riempirla; purchè però si abbia una grande attenzione che non penetri aria, nè dal buco del cocchiume, nè da qualche commettitura delle doghe, e che mai non si sturi, se non che quando si vuol mettere in Bottiglie.

Mediante questa diligenza di tirare, e chiarire il vino non si troverà nel fondo delle bottiglie alcuna fondata, anco dopo averlo conservato otto, o dieci anni, e tutta quella fondata della quale ogni bottiglia avrebbe avuta la sua porzione, resta, mediante questa diligenza, nel fondo della botte.

Per fare un buono aceto.

XXXI. Si prende due tinelli, e si mette nel fondo di ciascheduno un treppiede di ferro, alto un piede, e largo quan-

quanto il vaso lo permette. Si stende su quel treppiede un letto di fermenti, e poi si riempie il vaso fino a un mezzo piede vicino alla bocca di raspi spogliati dei loro granelli, che si serrano a questo fine subito doppo la vendemmia in vasi, per paura che non perdano la loro virtù, riscaldandosi inutilmente all'aria, poichè sono i raspi quelli solamente che riscaldano e fanno inforcare il vino; il treppiede ed i fermenti non servono che a sostenergli ed impedir che cadano al fondo del tino. Essendo dunque i due tinelli quasi pieni di raspi, vi si mette del vino, riempiendone uno interamente, e l'altro solamente a metà, ognigiorno, e se la stagione è molto calda, due volte il giorno, si cava la metà del vino dal tinello pieno, e si mette nell'altro; al termine di due o tre giorni il tinello che si trova mezzo pieno comincia a riscaldare, questo calore cresce a gradi, ma non à luogo che nel tinello mezzo pieno, egli cessa subitochè si riempie, e quello che s'è ammezzato si riscalda a vicenda. Si continua a far passare così il vino da un tinello all'altro fin che

che l'aceto sia fatto, ciocchè si riconosce dalla cessazione del calore, che suol seguire dopo quindici giorni. Vi bisogna più tempo per far l'aceto in tinelli che non abbia mai servito a quest'uso, che in quelli che vi si sono impiegati. Si lascia aperto il tinello che è pieno, ma si chiude con un tappo quello che non è che a metà. Il vino che si fa passare alternativamente da un vaso in un altro, lascia una specie di muco che s'attacca in parte alle pareti del vaso, e in parte ai raspi; bisogna ogni giorno lavar con un panno quello che s'attacca alle pareti; e se si trascura di ripulire anco i raspi, il vino gira in bianco, e non è nè vino nè aceto. Quando si versa il vino da un tinello nell'altro, si forma sulla superficie una schiuma che bisogna levare con una piccola spazzola. Per mezzo di queste diligenze, e lasciando sempre del vino o dell'aceto nei vasi dove sono dei raspi, si potrà servirsene un anno intero; i raspi si ripuliscono dal muco che vi s'è attaccato stropicciandoli a mano con dell'acqua.

Della cultura delle Fraole.

XXXII. Queste si piantano nel mese di Ottobre in terra vangata di Agosto, e ridotta ben sciolta, e che sia anche tale di natura. Perquanto si può, conviene, che le piante da porsi sieno distaccate da altre piante, le quali faranno le fraole nell'anno stesso; mentre se si prendano di quelle nuove piante nate da tralci, il frutto si avrà più scarso pel primo anno.

Si pongono le fraole in buchette distanti circa un braccio da una all'altra, nelle quali buche, profonde circa a un'palmo, si pone concime sciolto, e ben stagionato; dipoi s'introduce la pianta delle fraole adattandola in modo che la sua barba, o ceppo della pianta abbia il concio da ogni intorno. Si congiungano colla terra queste buchette, le quali dovranno esser formate a filari o linee a due a due, per potervi comporre fra ogni due filari un quasi viottolo necessario per la coglitura del frutto; e per fargli le necessarie stralcature, che de-

vono farsi frequentemente, specialmente nella Primavera, siccome ancora le sarchiature, per pulirle dall'erbe.

Ottenuto il frutto, si segano rasente terra, e subito s'innacquano. Nel mese d'Ottobre si vangano, e si concimano replicandosi ognanno le sopraddette diligenze, se si voglia il frutto copioso.

Della Riponitura delle viti in luogo delle vecchie.

XXXIII. Noi vediamo frequentemente, che se ponghiamo viti, per collocarsi a pioppo, dove altre ne siano state, in pochi anni ancorchè vi abbian fatto dello sfoggio, si perdono. Perciò dove si può mutare il posto, si pratica comunemente mutarlo; ma ciò non si può fare, lungo i rivi, confini, e strade, per non ingombrare i campi.

E' da sapersi dunque, che la vita breve delle viti, poste in luoghi, dove altre ne sieno, o sieno state, particolarmente a pioppo, non da altro deriva, che dall'esser la terra sfruttata, non
tan-

tanto dalle stesse viti vecchie quanto dai pioppi, o altre piante.

In quei posti però dove le acque torbe di qualche fiume, o rio, si estendono, onde ognanno per la ricavatura della molta terra delle fosse s'innalza il suolo contiguo, non segue già il sopradetto caso di non potervi attaccare le viti. Dunque ad effetto che esse vi allignino stabilmente, anche in altri luoghi convien evidentemente anche ivi procurare un qualche rialzamento di nuova terra di trasporto di acque, ad effetto, che non rimangano spogliati di viti quei luoghi dove danno il loro frutto con meno svantaggio di adombramento e di sfrutto ai seminati.

Questa diligenza si può praticare ancora nelle colline, purché si sappiano indirizzar l'acque a far deposizioni di terra, cogli opportuni ripari. Perciò è disgrazia ben grande non poterli farne acquisto di terra per rialzare le simili sponde, o estremità, in quei siti di pianure nelle quali viene impedito, o in traboccamento di qualche rio, o fiume per ragione dell'incassamento degli ar-

D

gini,

30
gini , onde ben si vede che non fu tutto bene impe dir la natura , che non secondasse con le alluvioni diverse situazioni di pianura , o per dir meglio fu un gran male .

Il compenso che spesso vien preso di rinnovare le viti in tal luoghi piantandole più dentro al campo , e dipoi propagginandole alle rispettive sponde , è stato più , o meno efficace , dove più , o meno è accaduto esservi alzata la terra per causa delle sopraddette deposizioni . Dunque è chiaro che volendo del vino in certi siti di terra sfruttata e spostata , si ricerca l' assidua economia delle acque per alzare il suolo .

Per fare un vino simile pressopoco a quello delle Canarie .

XXXIV. Prendi due terze parti d' Uva Seralamanna , ed una terza parte di Vernaccia , o di Bergo . In mancanza di queste due specie supplisci con Trebbiano . Il vino predetto sarà anche migliore se lo comporrai di Seralamanna per metà , e l' altra metà di Moscadello . Nel
pre-

preparar queste uve avverti, che la so-
leggiatura sia moderata, affinchè il vino
non acquisti il sapore empireumatico, che
offende il capo, e lo stomaco. Questo ri-
guardo si deve avere nel fare ogni sorta
di vini scelti. Si stima però meglio la-
sciare appassir le uve in luogo non do-
minato dal sole.

Dalla coltura degli Sparagi.

XXXV. Nel mese di Marzo sia pre-
parato uno spazio a porzioni, dette por-
che, di terra sciolta e sottile di natura,
ben concimata; quì si getta il seme de-
gli Sparagi cavato dalle Coccole delle
piante dell'anno scorso. Si copre coll'
istessa terra. Nato che sia tal seme, si
pulisce più volte fra l'anno dall'erbe
inutili, e si sparge sopra queste nuove
piante alcun poco il buon concio.

Dopo due anni nell'istesso mese s'
abbia preparato uno spazio di simil ter-
ra vangata a due puntate: in questa terra
si facciano solchi profondi, larghi e di-
stanti, come si fanno i solchi per porre
i Sedani. Si svelgono le barbe, o sieno
piccole ceppaie di barbe dei sopradetti

feminati Sparagi; i quali si distendono nelle sopradette fossiette, o solchi, comprendo tali barbe con buona terra, mescolata con buon concio, cioè stagionato. Sarà cosa utile inacquarli alquanto, se la terra sia arida, e la stagione asciutta.

Dopo qualche settimana si vedranno pullulare de' piccoli Sparagi, i quali pel primo hanno non conviene sverellarli; ad effetto che le piante e radici si facciano più robuste. Nell'anno seguente si possono cogliere degli Sparagi, lasciando però che alcuno di ciascuna pianta cresca, e produca il seme; e così la pianta meglio si conservi, mediante un tale sfogo naturale.

Mentre tali piante vanno divenendo più robuste, dopo averle poste, come si è detto, si deve alzar la terra in dette fossiette o solchi a poco a poco, e sino a segno che rimangano in due anni del tutto ripiene, ed il suolo appianato, avvertendo che non abbia che pochissimi declivi.

Si sarchino queste piante, e si puliscano dall'erba ogni volta che occorre, e si aggiunga ognanno della sterco-
 ra

ne ben stagionata. Vedendosi che dopo circa dieci anni le piante degli Sparagi fanno gettare scarfe, converrà rinnovarne la piantagione nel modo sopra- descritto.

Nel porre nella fossetta queste piante s'osservi di porle rade, come di un terzo di braccio da una all'altra; non già per filo dritto, ma con porre una pianta presso di una banda della fossetta, ed altra pianta dall'altra banda, e così le altre, o come si suol dire, a scacchi.

Siccome il loro frutto si ottiene ne mesi di Primavera, allorché per ordinario la terra non è sottoposta a notabile aridità, perciò non occorre inacquamento a tali piante. Dandosi però il caso di eccessiva aridità, farà cosa utile irrigare il suolo una qualche volta abbon- dante mente, ma dirado, non essendo tali piante amiche del troppo umido.

Il seme degli Sparagi si ricava dalle Coccole che producono quelli Sparagi, che come si è detto, si lasciano per isfogo e conservazione della pianta.

Chi vuole gli Sparagi più sollecita-

D 3

men-

nente, provveda le piante da porre dagli Ortolani, che in tal guisa avrà degli Sparagi anche dopo soli 13 o 14. mesi, benchè in poca quantità.

Del Vino come si fa nel Chianti,

XXXVI. Quella sorta di vino navigabile che si fa in Chianti, è composta di più sorte di uve, cioè Sangiovero nero, Canaiolo nero, Abroffene nero.

Un'altra sorta di vino a questo inferiore si fa nel Chianti, che ivi si chiama Sciavero, ed è composto di Trebbiano bianco, Cimiciattolo bianco, Grafone nero, Mammolo nero, e altre specie. La vendemmia si fa verso la metà d'Ottobre: il Vino Sciavero lo tengono ne' tini sopra le vinaccie circa a 24. giorni: l'altro vino migliore si dura a follare sulle tina circa a 200. giorni, e secondo gli annuali che portano le uve gagliarde più o meno: dopo 35. giorni dalla vendemmia si svina, e si mette in Botti di molta tenuta, in Cantine ben chiuse, ove non traspiri nè vento, nè aria: [dopo qualche giorno dan

danno a ciascheduna Botte il governo, consistente in granelli d'uva di color dolce, Abrostine, Canaiolo, e Mosto vergine estratto dalle dette qualità d'uve: la dose deve essere circa a un fiasco per barile: questo governo fa sì, che il vino nuovamente bolle, ripiglia maggior vigore, e diviene più lucido e chiaro,

*Per fare il vin Cappellato come fanno nel
Piemonte,*

XXXVII. Chiamasi incappellare il condire il vino nella botte con altro vino della stessa qualità e forza, per richiamarlo alla prima sua dolcezza e forza, quando l'ha perduta, e che si vuol che duri più anni, senza prendere odore nè sapore di vecchio. Bisogna per farlo bene, primieramente cavare il vin vecchio che si vuole incappellare fuor della botte, e poi nettare questa ben bene, cavarne la feccia, e lavarla con vino, osservando che l'ultima lavatura si faccia con vin buono. Fatto questo, si rimetterà il vino nella botte senz'em-

pietra, ma lasciandovi tanto di voto; quanto si richiede per incappellarlo; cioè il prim'anno su dieci barili di vin vecchio mettervene due e mezzo di mosto, il secondo tre, e così di seguito, aggiungendone ognanno qualche poco di più, ma non arrivando mai fino alla metà.

Ai tempi del celebre Redi si faceva nella Real Fattoria di Lappeggi il Rincappellato colle granella, cioè invece di adoprar vino nuovo, si adopravano le granella dell'uva per rendere al vino invecchiato quelchè i Chimici chiamano Spirito rettore, e ringiovanirlo.

Per fare allignare i capperi.

XXXVIII. I capperi si fanno allignare in tre modi: 1. con tenere il seme di essi nell'olio circa a dieci o dodici ore, quindi spargerlo in Marzo in pentolini pieni di buon terriccio, e questi rotti mettere le pianticine all'Ottobre in orticini o buche di mura, che dentro o sotto trovïn terreno;

no; 2. con porre d'Ottobre o di Marzo di quei vettoni che si potano, accompagnandogli ancora col seme, acciocchè l'una delle due cose non manchi; 3. con porre d'Aprile le nuove messe schiantate dal ceppo con un poco del vecchio per mezzo dello scarpello.

Nel poterli, chi lascia far ceppo, e chi li taglia rasente la buca; meglio è lasciar come alle viti uno, o due occhi in sul ceppo, ed a questo ognanno levare tutto il secco con lo scarpello; l'estate poi annaffiarli per lo primo anno moderatamente, e quanto alle buche, servirsi d'uno schizzetto per detto uffizio.

Modo di tinger colla robbia fresca.

XXXIX. La Robbia, che nelle tintorie si suole usare secca, e macinata, tinge molto meglio se vi sia il comodo di servirsene fresca. Subito che è cavata di sottoterra si lava, e quindi si pesta in un mortajo, e poi si adopra secondo il solito ec. In questa ma-

D 5 niera

pietra si risparmia gran quantità della medesima, ed il colore è più vivace. E' questo un bel vantaggio per quei luoghi ove si coltiva la suddetta pianta tintoria, ed il C. Zucchini che l'ha introdotta nel Cortonese, e v'ha introducendola in altre parti della Toscana, à fatto fare da abile tintore la prova della Robbia fresca. In questi tempi, in cui la Robbia costa settanta, e ottanta lire il cento, è cosa assai vantaggiosa il coltivarla, molto più che la detta pianta alligna più facilmente nei luoghi arenosi, e non molto ricchi di buonissima terra, ove il grano non suol fare delle quattro, o delle cinque.

*Dell'uso delle castagne d'india per
pascolo de' bestiami.*

XXXX. Il castagno d'India detto dai Botanici Ippocastano non si è piantato finora ad altro oggetto che a quello di godere della sua amenità e dell'ombra. Se ne vedono de' belli alla Real Villa della Petraja, alla Torre degli Agli, di pertinenza della Casa Pan-
cia-

ciaticchi, ed altrove. I frutti di cui si caricano abbondantemente, sono stati fin qui generalmente trascurati, e sprezziati come inutili a cagione della loro amarezza. Ora poi si legge nel Nuovo Magazzino Amburghese, come è stato scoperto, che non solamente le Capre assai volentieri si pascono delle lor foglie, ma che i frutti eziandio sono un ottimo pascolo per esse, per le Vacche, e per le Pecore. Le carni delle bestie così pasciute sono state trovate saporitissime. Nell'inverno le Vacche pasciute di questo frutto danno un latte così grasso e saporito, e un burro sì giallo, come se avessero mangiato dell'erba fresca; e i Montoni soprattutto con queste castagne ingrassano prestissimo. In Turchia si soglion dare a' Cavalli asmatici, e perciò si chiamano Castagne de' Cavalli. Si dice ancora, che le medesime servano ad imbiancar perfettamente la Canapa. È stato pure verificato, che essi abbiano la facoltà febrifuga.

*Avviso dato in stampa da un anonimo
all'occasione della piovosa segatura de'
Grani nell'anno 1781.*

XLI. **N**Elle presenti circostanze della stagione piovosa, per la quale non è stato possibile agli Agricoltori di levare di sul suolo il grano segato, con legarlo ed abbicarlo, come essi dicono, nè potendo ciò farsi finchè non siano bene asciugate, e seccate le paglie, per non soggettarli al riscaldamento, ed ammarcimento delle medesime, e del grano; si crede da Persone intendenti di Agricoltura, che nel raccogliersi, e legarsi dette paglie all'uso della campagna Pistojese, quando saranno asciugate, uscirà molto grano dalle spighe, che nel seccarsi dovranno necessariamente aprirsi, e così sgranellarsi, e perdersi una gran parte del medesimo.

Onde per rimediare ad un tal grave pregiudizio, si proporrebbe che immediatamente dai Lavoratori si separassero le spighe dalle paglie segate, e
fosse-

fossero stese sul suolo; e come essi dicono nelle Manegge, con spigolare il grano a brancate, o fiano piccoli manipoli, prima d'asciugarli le paglie; e qualora si rassereni l'aria, farsi una tale operazione la mattina di buon' ora prima che sia asciugata la rugiada, o come dicono essi la guazza.

Dipoi, o il tempo è sereno, e allora porterassi detto grano spigolato ad asciugarsi nell'Aja, ove potrà raccogliersi tutto quello che verrà a sgrannellarsi, o seguita la stagione piovosa (lo che il Signore Iddio non voglia) e allora potrà meglio provvedersi ai temuti pregiudizj con portarsi il detto grano spigolato sotto i Portici e Capanne, e per i Tini, e per le case dei Lavoratori, ove non riceva più acqua dal Cielo, e possa meglio asciugarsi senza perdersene.

Rispetto poi al grano non peranche legato, ed in piede, siccome vi è da temere, che possano troncarsi le spighe quando si segghi asciutto, e come dicono i Contadini possa dicollarsi, siccome ancora, che nel legarsi ed abbicarsi dopo

dopo segato, ed asciugate le paglie possa sgranellarsi come sopra, così proporrebbero di segarsi all'uso delle Campagne Pisane, spigolandolo soltanto, ad oggetto di raccogliersi le spighe con meno materia di paglie, e metterle in sicuro come sopra, per non sottoporle a sgranellarsi il grano nei Campi.

E finalmente per quel grano che si trova in terra non segato, e come dicono allettato, proporrebbero di segarsi questo immediatamente al piede; e quando cessasse la pioggia segarsi la mattina di buon' ora; e dipoi spigolarlo subito, prima che sieno asciutte le spighe, onde non abbia da sgranellarsi, e perdersi nei Campi. Che è quanto vien proposto per desiderio del pubblico bene.

Per le spedizioni de' Limoni salati nelle botti, come si mandano dalla Sicilia in Paesi lontani, per candire.

XLII. Posti nelle botti i Limoni, vi si getti dell' acqua di mare, e si riempia la botte. Quest'acqua vi si la-

sci

sci stare per ventiquattr' ore, e dopo si rinnovi. Passati tre o quattro giorni di tale operazione, l'acqua allora vi si lasci stare due giorni invece d'uno. E così di mano in mano che cresce il numero de' giorni, accrescasi anche il tempo di far dimorare dipiù l'acqua marina nella botte. Questo metodo si seguiti per 40. giorni, dopodichè si levi l'acqua di mare, lasciandovene però qualche poca, si salino i Limoni; e si tengan pronti per farne la spedizione.

Con questo metodo si potrebbe tentare, se metta il conto di spedire ancora i nostri cedri, e le arance, tanto forti, che dolci.

per distruggere il baco ne' piselli.

XLIII. Si liberano i piselli da' bachi che gli forano, col metterli in un paniere, e dar loro un tuffo in acqua bollente; poi posti a rasciugare al sole, o veramente al fumo in una panchiera di vinchi rada e scoperta sopra,

pra, i bachi verranno fuori, e facilmente si caveranno.

Per tenere puliti i viali de' giardini.

XLIII. Nelle ricche e numerose famiglie occorre sovente pe' cibi di salare dell'acqua, che poi si getta or questa raccolgasi entro un recipiente qualunque. Quando avrassene una sufficiente quantità, se ne framischi una parte con due altre d'acqua stagnante, e se ne spruzzi bene il viale coll'innaffiatojo. Ciò farà perire il musco, e l'erbe, e gl'infetti stessi che ivi saranno. Formerà forse una crosta; ma se questa dispiace, presto si scioglie, innaffiandola d'acqua pura. Gioverà pertanto ben innaffiare colla mentovata acqua falsa per una settimana i viali nell'Autunno, e far lo stesso due o tre volte nell'Estate per averli sempre puliti.

Come

Come si possono seminare i funghi.

XLV. Nel tempo che sogliono averli i funghi tanto porcini che ovoli, si mettano a parte tutte le nettature dei medesimi, o di qualunque altra sorte di funghi a piacere proprio, e queste nettature, o ovoli stritolati come più piace si seminino nel mese di Settembre, o d' Ottobre in quel luogo dove uno vorrà raccogliere detti funghi: si avverta però che il terreno deve essere molto grasso, e formato da vegetabili. Quando dunque nel terreno che si volessero seminare non vi fossero queste qualità, servirebbe che si facesse portare della terra di bosco, la quale suol essere per il solito la putrefazione delle foglie del bosco stesso, e per conseguenza la più atta alla generazione.

Con questo metodo si avranno l' anno posteriore i funghi anco nei luoghi ove non è solito che nascano. Volendo poi i funghi nell' inverno bisognerà fare le istesse diligenze nella stuf-
fa,

fa, oppure sotto le cuscie che sono fatte di uno strato di terra, e sotto di essa litame, ed altre materie, come sarebbe la vallonea o mortella, che infradiciando formano una fermentazione, ed un calore; e così si avranno i funghi, e nell'inverno, e nel tempo di primavera.

Per impedire al vino la putrida fermentazione, e conservarlo sano nelle botti nel tempo dell'estate.

XLVI. Quando è giunto il tempo di dover mutare il vino dalle botti, che suol esser circa la metà del mese di Aprile, o al più lungo ai primi di Maggio, si cavi dalla botte in tanti barili il vino, che vi fu posto dentro nel tempo della svinatura, e che già averà incorporato il governo, che gli sarà stato dato o in mosto o in granello.

Dopo vuotata si risciacqui la detta botte più volte con acqua chiara, e per qualche ora si lasci bene scolare dal cocchiume. Si riponga poi in cantina

tina sul suo sedile, e per il medesimo
 cocchiere s'infonda nella medesima
 tanta quantità di ghiaja di fiume, o
 scaglia di pietra viva, che faccia nel
 fondo di essa uno strato quanto suol
 fare il governo delle granella, che vi
 furono poste nel primo tempo. Sopra
 di questa ghiaja, o scaglia si vuoti il
 vino già estratto di fresco, e piena
 che sia la botte, si tenga ben turata,
 avendo l'avvertenza di andare spesso a
 visitarla, e riempierla quando si trove-
 rà alquanto scema, e con questa dili-
 genza si avrà il vino sano, e ben con-
 servato per il tempo dell'estate; e me-
 diante quella chiaja, o scaglia che fa-
 rà nel fondo della botte s'impedirà,
 per quanto dicono, che il vino conce-
 pisca la putrida fermentazione.

Per

Per fare vino di ribes.

XLVII. Cogli verso il mezzogiorno ribes maturo, schiaccialo e spremine il fugo, aggiungendovi due terzi d'acqua, e in ogni otto libbre unisci libbre tre di zucchero ordinario; agita il tutto, e imbotta il liquore; avvertendo di non empierne affatto la botte, con apporvi leggermente il tappo non calcatto, ma che solamente impedisca l'accesso agl'infetti. Alla fine d'Ottobre suol cessar di bollire, ma si lascia sulle sue fecce fino alla futura primavera; e vi può anche star per due anni. Le fecce si possono stillare, e se ne cava una graziosa acquavite.

Per coltivare le canne di gelsomino come si fa in Levante.

XLVIII. Quantopiù le canne di gelsomino vengono diritte e lisce, tanto più sono stimate, e giungono al valore di parecchie piastre.

La

La loro cultura è facilissima, e consiste nel disporre lungo una muraglia, che sia alta almeno circa 8. braccia, una striscia di terra larga un braccio, buona, governata, e spesso annaffiata. Ogni mese si suol pigliar qualche barba di gelsomino volgare, e si pianta a giusta distanza l'una dall'altra, procurando che la testa della sua radica rimanga a livello della superficie della terra. Trai diversi rampolli che suol gettare se ne lascia uno o due de' migliori, secondo la forza della pianta medesima, e questi si ripuliscono da tutte le foglie, con tagliare gli occhi, a riserva della vetta, che quando si guasta, non si può ottener la canna bella, e lunga. Quando poi è giunta all'altezza di un braccio, allora vi si adatta un lungo regolo perpendicolare e fisso al muro, in mezzo al quale (dove sarà praticato un canaletto) si colloca la mazza del gelsomino, la quale resta trattenuta dentro e legata, allorchè è lunga, con una cordicella, la quale si fa passare sopra una stanga

tra-

traversa , ed alla cui estremità s'ia attaccato un peso , acciò le mazze tutte vengano diritte e non s'iano danneggiate dal vento. Dopochè la mazza averà un anno e mezzo , ci si mette una calza di tela incerata che si affibbia con diversi gangheri , e ciò perchè l'intemperie non le dia brutto colore , e la guasti , dovèchè in tal guisa si conserva bianca e pulita , e all'età di trè anni si taglia .

Come si liberi una botte dell'odor di muffa .

XLIX. Si lavi la botte ammuffita con acqua semplice , e ben asciugata al sole ; si faccia gettar dentro calce viva , a ragione di circa libbre due per barile , versandovi sopra dell'acqua in proporzione ; indi si turi esattamente la medesima , e si lasci così un giorno o due , a misura che l'odor della muffa sarà più o meno forte . Allora si rimoverà la botte agitandola per ogni verso , acciò venga compresa tutta quanta

ta dalla calce l'interna di lei superficie; in seguito di che uscirà dallegno il vapore pregno di muffa, a cui corrisponderà un odor misto d'ambidue. Si apra finalmente la botte, e gittatane la calce, si lavi con vino e un poco di sale, o anche senza di questo, usando vin nuovo, e ciò per liberarla ancora dal sapore della calce medesima. Questa prova è stata confermata, ed autorizzata dall'Accademia Patriottica di Milano.



Conf-

550818

Contro il morso delle vipere, e dei rettili che mordono le pecore nelle mammelle.

L. Prendi olio di Scorpioni e aceto, parti eguali; bolo armeno, e foglie di piantaggine tritate minutissimamente: formane una mistura, e riduci il tutto alla consistenza di unguento, con cui soffrega alcune volte il giorno la mammella che è stata offesa.

Fine della Seconda Parte.



218022